

京都私立病院協会嚥下食一覧表

施設名		(財)薬師山病院		
学会分類 2013(※)	食事の名称	形態	食事の特徴	写真
0j	設定なし			
0t	設定なし			
1j	設定なし			
2-1	ミキサー食 とろみ①～③	主食:全粥ミキサー 副菜:ミキサー (薄いとろみ～濃いと ろみを調節)	主食:全粥ミキサー(ペースト) 副食:咀嚼を必要とせず、送り込みが困難な方にも 食べやすい形状 粒が残らず滑らかな状態 嚥下機能に応じてとろみの強度を調節	
2-2	設定なし			
3	やわらか食	主食:3分粥・5分粥 全粥 副菜:ムース状	主食:3分・5分・全粥が基本(必要に応じて水切り 粥やとろみ粥も対応) 副食:舌でつぶせる程度の固さで咀嚼を必要とする 食事	
4	小刻み食	主食:全粥・軟飯 副食:5mm程度の大き さに刻んだもの	主食:全粥・軟飯 副食:硬い食材は除き、細かく刻んだもの ばらつきやすさにはとろみをつけて工夫して いる (現在は必要時に対応)	